



## Tomaten-Tilsiter Risotto

Für 4 Personen

### Zutaten

|      |                |       |                           |
|------|----------------|-------|---------------------------|
| 1    | Zwiebel        | 400g  | gehackte Tomaten (1 Dose) |
| 1    | Knoblauchzehen | 1L    | heisse Gemüsebouillon     |
| 1EL  | Olivenöl       | 200g  | grüner Tilsiter           |
| 400g | Risottoreis    | 250g  | Cherry-Tomaten            |
| 2EL  | Tomatenpüree   | wenig | Salz, Pfeffer             |
| 2dl  | Rotwein        |       |                           |



### Anweisung

1. Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Tilsiter in Würfel schneiden. Gemüsebouillon aufkochen.
2. Zwiebel und Knoblauch in warmen Öl andämpfen, Reis begeben und andünsten. Tomatenpüree zugeben, kurz mitdünsten. Den Rotwein hinzugießen und zur Hälfte einköcheln. Tomaten und Bouillon begeben. Alles aufkochen und gem. Angaben auf Packung bei kleiner Hitze al dente köcheln.
3. Tilsiter unter den Risotto mischen, nach Belieben würzen. Mit Cherry-Tomaten anrichten und servieren.